

## Double Australian IPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **94**
- SRM **13**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	2.9 kg (63%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (26.1%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (10.9%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	15 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	20 g	15 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	15 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Chmiel Galaxy	25 g	Fermentacja cicha	7 dni